



**GLASNIK** \* **ГЛАСНИК**  
**ZEMALJSKOG MUZEJA** \* **ЗЕМАЉСКОГ МУЗЕЈА**  
U У  
**BOSNI I HERCEGOVINI.** \* **БОСНИ И ХЕРЦЕГОВИНИ.**

UREDNIK:  
**KOSTA HÖRMANN.**

УРЕДНИК:  
**КОСТА ХЕРМАН.**

**XIV.**  
**1902.**

Uredništvo:  
Sarajevo, bos.-herc. zemaljski muzej.

Administracija:  
Sarajevo, zemaljski ekonomat.

Godišnja cijena Glasnika s poštarinom 4 K.  
Pojedine sveske stoje s poštarinom 1 K 60 h.

Dopisi i novčane pošiljke u stvari pretplate i oglasa  
neka se uprave na *Zemaljski ekonomat kao administraciju Glasnika zemaljskog muzeja.*

Уредништво:  
Сарајево, бос.-херц. земаљски музеј

Администрација:  
Сарајево, земаљски економат.

Годишња цијена Гласника с поштарином 4 К.  
Поједине свеске стоје с поштарином 1 К 60 х.

Дописи и новчане пошиљке у ствари претплате и  
огласа нека се управе на *Земаљски економат као администрацију Гласника земаљског музеја.*

**SARAJEVO — САРАЈЕВО**  
**ZEMALJSKA ŠTAMPARIJA — ЗЕМАЉСКА ШТАМПАРИЈА**  
**1902.**

156  
90  
00  
68  
20  
16  
14  
8  
0  
4  
3  
1  
0  
;

## Калајције у Чипулићима.

Припојнио

Теодор Филипеску, хемичар и чиновник пунџирања.

Ко је у Сарајеву први пут из Башчаршије пошао у Казанџилук, тог је сигурно изненадило силно лупање, које долази из радионица казанџија, па ако се онда мало около обазрио, видио је како се десно и лијево у радионицама живо ради, као да се сви у послу надмећу, ко ће више урадити. У једној радионици праве се котлови, у другој ибрици, у трећој табле и ђезве, у четвртој се опет финије табле, ђезве и ибрици калемле (цизелирају) и боље ствари гладе (полирају).

Осим ових радионица, у којима се само бакрено суђе прави, има једна радионица, у којој се ништа друго не ради већ се само ове бакрене ствари и старо бакрено суђе калајисава. Ова радионица је много једноставнија од казанџијских, јер се ту не виде они многи наковањи, калем и други халат за израђивање суђа. У радионици више обично на клинцу шипке од калаја, које се из далека блистају, а на поду има по неколико нових суда, старих котлова, саханава и топсија, димирија и т. д., од којих се некоји судови рибају или на ватри калајисавају.

Ако су бакрене ствари намијењене да се у њима ма какво јело или пиће чува, куха или пече, морају се прије свега калајисати. Калајисати значи бакрону површину с калајом (коситром) превући. Ова превлака од калаја чува да бакар не оксидира, ако дође у додир с јелом и пићем, и да не настају они бакрени спојеви, који су не само за здравље штетни, већ и за живот људски погибљиви.

Пошто казанџије своје израде не умију калајисавати, то их морају калајџијама одијети. Акопрем имаде калајџија по цијелој Босни и Херцеговини, јер они путују по својем послу од мјеста до мјеста, особито у јесени, то сам сигуран да је мало ко поближе на чисто, ко су калајџије и какав је тај језик, којим они међу собом говоре, и за то ћу овдје проговорити о калајџијама и њиховом занату.

Приликом једног мојег путовања био сам у Чипулићима, селу на југозападној страни од Бугојна. Чим се изађе из Бугојна цестом, која води у Ливно, виде се Чипулићи и торањ источно-православне црквице. Село Чипулићи је иначе врло лијепо, а куће које су на цести чине на пролазећег путника добар утисак, јер су све бијело окречене и лијепо уређене те се овако Чипулићи разликују од осталих села у Босни. Већи дио кућа је на бријегу с лијеве стране цесте. Чипулићи са својих 120 кућа имаду око 450 становника, од којих су  $\frac{2}{3}$  саме калајџије.

Пошто сам се интересирао да видим, како ови мајстори раде, отишао сам пред једну калајџијску радионицу и гледао сам, како калајџијски момак један стари котао са стученим каменом риба, а мајстор на ватри други котао окреће и калај по котлу памуком растире. — Кад је мајстор котао с ватре скинуо, метнуо га је да се охлади и узео је котао, којег је момак до сада рибао, и пошто га је изнутра и извана добро разгледао, дао га је опет момку с ријечима: „Фрјакај још колдара“ (то значи: Рибај још котао). Момак је на то изнова почео рибасти, дочим је мајстор одмах ватру редио, а онда узео један сахан и хтио га на ватру метнути.

Ја сам међутим размишљао о ријечима „Фрјакај још колдара“, те сам мајстора, који је баш ватру редио замолио да ми каже, какав је то језик, којим је он мало прије са својим момком говорио. Он ми одговори, да је то калајџијски језик. На то сам му казао, да сам и ја разумно што је мало прије момку рекао. Пошто ме мајстор зачуђено погледао, питао ме одмах, одакле сам. Ја сам му казао, да сам из Сарајева и замолио сам га, нека ми каже, гдје су они тај калајџијски језик научили, пошто ме то јако занима.

Сад ми је калајџија приповиједао, да је то каравлашки (румунски) језик и да су они тај језик од својих родитеља научили, који су га у кући добро говорили, али да садашњи нараштај само у занату калајџијски говори. Казао ми је још и то, да само старији мајстори умију добро калајџијски, али да они нијесу сада у Чипулићима, већ да су по свијету.

На то сам га опет замолио, да ми каже поједине ријечи у калајџијском језику, јер сам рад да их напишем. Испрва не хтједе ми казати, већ ме стао испитивати, зашто ми то треба а кад сам му рекао, да би о томе нешто написао, да свијет знаде како калајџије говоре, почео ми је одмах казивати поједине ријечи, што сам и забиљежио. Осим мајстора казивао ми онда и његов калфа, што би га ја питао, или што је он сам хтјео.

За неколико часака скупило се око радионице више младића и један старац, који су ме радознало посматрали како пишем, што ми мајстори казивају, те пошто су испитивањем од мајстора дознали зашто питам и ко сам, почеше ми и они понешто диктирати, али ми није могуће било све написати што су ми казали, јер је сваки од њих понешто довикивао те нијесам могао разабрати све а камо ли све написати, пошто сам за многе ријечи морао питати шта значе.

Ја ћу од ријечи, које сам нотирао, један днo навести, али пошто се те ријечи због полувокала не могу добро написати нашом азбуком, то сам принуђен додати и румунски правопис.

Чичоре (ciciore) = ноге, јапуша (iapuşă) = кобила, буна сјара (bună sîară) = добро вече, буди буљаца (budi buliaţă) = добро јутро, каца (caţai) = куја (псето), поркача (porcacea) = крмача, фунтуља (funtulia) = кава, закре (zacre) = шећер, бербече (berbeche) = ован, капира (capîră) = коза, вакља (vaklia) = крава, крцула (crzula) = форинта, дзига (dzigă) = кантар, зур (zur) = будала, локма (locma) = земља, каса (casă) = кућа, апа (apa) = вода, куљаша (culiaşă) = мамалига или полента или пура, таса (tasă) = пита (гибаница), пање (pâne) = хлеб, горзуља (gorzulia) = крушка, мера (meră) = јабука, пруна (prună) = шљива, мисурак (mîsurac) = кукуруз, грмаре (gîmare) = новци, орзула (orzula) = шеница, ивте (ivte) = зоб, кубура (cubura) = тиква, мутрала (mutrală) = огледало, качула (caciula) = шубара, кап (cap) = глава, мошу (moşu) = старац, каре (care) = месо, пуринтан (purintan) = муслиман, вургар (vurgar) = кршћанин, шорко (şorco) = католик, фиата (fiată) = дјевојка, траста (trastă) = торба, странгиле (strangile) = чакшире, камеша (cameşă) = кошуља, змелиле (zmelile) = гаће, дуганле (duganle) = духан, банђорула (bângiorula) = прозор, курдаз (curdaz) = бакар, згурија (zguria) = мрамор (камен за рибање котлова), колдаре (coldare) = котло, хајва (haivă) = Løthkolben, ганума (ganuma) = калај, сапарика (săparica) = нишадор, петика (petica) = закрпа, курда (curda) = ситно и по дужини изрезани калај, калкума (calcumă) = тенеће или тахта, карбун (carbun) = угаљ, скутала (scutală) = даска на којој се нишадор риба, тавлаја (tavlaia) = тепсија у којој се калајисава (да се калај не просипа), пергељ (pergeļ) = шестило (циркул), филиауа (filiaua) = гвожђе са три рупе (којим се чивије са котлова избијају), дишере (dişere) = жуто или мјед, доначе (donace) = дно, кацанало (caţanalo) = сахан или чинија, пишчатлан (pişciatlan) = ибрик, фрјакати (freacati) = рибати, гунисе (gunisê) = калајисати, запетикати (zapeticati) = крпити и т. д.

Из овога се разабире, да је калајцијски језик идентичан са румунским језиком у македонском дијалекту.

У Чипулићима има више калајција с румунским презименом, но ово је донекле славизирано; од тих сам ево дознао: Дучић (duce) = одлази, Прендић (prende се) = започми, Којдић (coiđică) = репић.

Ја сам већ споменуо, да калајције по свијету ходају и да се само од времена до времена кући враћају, и то највише онда, када по другим мјестима не могу посла наћи или није вријеме за калајцијски занат. Као што код свих заната не иде посао увијек једнако, већ се догађа да каткад нема никаква посла, тако је и код калајција. У јесен кад се шљива бере, кад се жито и други плодови продају, онда сељаци и газде дају своје суђе да се калајишу; зато онда полазе и калајције од своје куће, те само они остају, који код куће доста посла имаду, пошто се у јесен и у Чипулићима многа шљива бере, која се дјеломице укуха у пекмез (бестиљ) и онда у Беч и Будимпешту шаље.

Због тога, што од старијих мајстора није био ни један код куће, осим једног старог терзије, могао сам само с овијем говорити и питати га, да ми каже, одакле су калајције Чипулићке и како су они калајцијски научили? И овај ми је казао као и остали мајстори, да не зна добро калајцијски али да су његови родитељи и остали мајстори, који су прије десетак до двадесет година помрли, само калајцијски у кући и занату говорили и да су по казивању (предању) својих дједова и прадједова, прије неколико стотина година овамо се доселили из Македоније. Од онда има по његовом рачуну више од 300 година и додао је, да су њихови стари први били, који су се калајцијским занатом у Босни бавили.

Ја изводим из овог казивања: да су калајције у Чипулићима потомци оних македонских Румуна, који су се свршетком XVI. и почетком XVII. стољећа у Босну населили; то је било онда, када су аустријске надвојводе и Млечани у пустим предјелима Приморја насељавали Румуне из Македоније.

Између млетачке републике и Хапсбурговаца постојала је још у првом почетку XVI. стољећа размирица, јер су Хапсбурговци захтијевали да се отвори море за пловидбу свих бродова, пошто су Млечани до тада заповиједали, којим смјером трговачки бродови пловити морају. Кад су се онда Млечани дигли да с Приморја истријебе Ускоке, који су млетачким бродовима много штете чинили, постадоше те размирице још веће и најпослије је дошло до отвореног рата између млетачке републике и приморске грофовије.

Млечани продријеше год. 1615. у аустријски дио Приморја, те су се ту на ужасни начин осветили, палећи и убијајући све што су стигли. Тек услјед мира у Мадриду год. 1617. престао је овај ужасни рат, услјед којег је све Приморје опустјело. Много је томе допринијела и куга, која је млетачком трговином са истока у XV., XVI. и XVII. вијеку унешена и која је у Приморју немило харала. Пошљедња куга од године 1630. била је најљућа, јер је покосила скоро све становнике, који су у Приморју послје рата још остали у животу. У XVI. вијеку позвала је влада млетачке републике македонске Румуне<sup>1)</sup> а послје и Славене из Далмације, Босне и Херцеговине, да се под становитим условима населе у ове опустошене предјеле. Један дио македонских Румуна пошао је преко Босне, Врбаса и Уне на приморски крш и населио се око Жејане, Сушњевице, Новавас, Брдо и Гробник, гдје се и данас још налазе. Ови Румуни, које Приморци зову Чичима, говоре у кући приморско-румунски дијалекат, измијешан са талијанским и славенским ријечима. Ја сам године 1894., док сам на Ријечи био, с овим Румунима доста пута говорио и живот и језик њихов проучавао и мислим да могу рећи у погледу калајџија чипулићких, који се у језику од Чича не разликују, да су се од оних Румуна, који су се из Македоније у XVI. вијеку иселили и преко Врбаса на Приморје кренули, одијепили, јер су у Босни добро примљени били и у својем занату доста посла нашли.

Нешто касније од ових занатлија доселио се у Босну онај дио Румуна из Македоније, који се данас највише пољодјелством бави, као што ћемо то послје видјети.

Из статистичних података о сељењу народа разабире се, да је међу исељеницима највећи број трговаца и занатлија, док су пољодјелци најмање заступани, јер они ће се одселити тек онда, кад их највећа нужда на то натјера, те се зато може узети, да су се и из Македоније понајприје занатлије исељавали, а послје тек пољодјелци.

Да су се калајџије населили баш у Чипулићима може се тако тумачити, што је тај крај у оно вријеме био на гласу ради своје продукције у ковинама (злата и живе). Овуда је надаље пролазио трговачки пут из средње Босне у Далмацију па је народ овог краја био у добру стању и имао је доста бакреног суђа, као што га и данас има.

Из Чипулића су онда поједине калајџије кренули по свој Босни и посла тражили и уједно гледали, гдје би населили своје земљаке, који су из Македоније по мало долазили. Пошто су ови каснији досељеници били већином земљодјелци, то су се смјестили у Посавини.

По казивању калајџија у Чипулићима има највише Румуна и по осталим крајевима Босне и Херцеговине и то највише у Посавини. У градачком котару има у селима Бијела и Поробрице око 20 румунских кућа. Ови Румуни баве се трговином и пољодјелством. Осим тога има у котару тешањском у селима Остружњу 15 кућа македонских Румуна, надаље у селима Станари и Прибинић неколико кућа. Ови Румуни праве чанке, вретена и друго дрвено суђе. Надаље има Румуна и у тузланском котару у селу Возуча једно 20 кућа, онда неколико стотина у селу Оцаку, котар Брчка, а осим тога по неколико кућа и по другим мјестима у брчанском котару. Има Румуна и у селу Гојчину у котару власеничком; ови су пољодјелци а некоји израђују чанке, преслице, букаре за сир и млијеко и разнo посуђе за сељачки народ; зими ходају мушкарци по градовима и свирају по кафанама. Код Зенице у Ораховици има једна кућа, надаље у котарима Зворник и Сребреница неколико куће. Ови се Румуни баве највише израђивањем дрвеног суђа.

Калајџије у Чипулићима и остали Румуни у Посавини су источно-православне вјере. По казивању калајџија чипулићких говоре Румуни у Посавини међу собом само румунски, што се може одатле протумачити, јер су као пољодјелци увијек код своје куће и могу зато и своју дјецу румунски научити, док калајџије Чипулићке по свијету ходају и због заната стоје у непрекидној свези са домаћим народом, па им тако и дјеца примају народни говор. Жене чипулићких калајџија врло су вриједне, оне раде у кући и плету од вуне мушке чарапе, које су на гласу по свој Босни и Херцеговини под именом Скопаљске чарапе.

Румунски језик сачувао чипулићки калајџије само у занату, дочим га дјеца незнаду говорити. Дјеца им разумију само поједине изреке, кад родитељи нешто заповиједају, затраже, или их руже.

Да се језик и свијест једног народа може кроз неколико стољећа сачувати и онда, ако тај народ живи између друге народности, доказују нам оних неколико хиљада Румуна у Приморју (Чичи), који су се у XVI. вијеку из Македоније доселили на Учку планину и који и данас у својим кућама говоре румунски.

Ко је добро посматрао чипулићке калајџије, видио је да се они од осталих становника из Бугојна и околине по својем мрком типу разликују исто тако, као и Чичи у сјеверно-источном дјелу Приморја од осталих Примораца. То се пак само тако тумачити

<sup>1)</sup> „Die österr.-ungar. Monarchie in Wort und Bild“, св. X., стр. 211.

може, да су калајџије и остали Румуни у Посавини као и они Чичи у Приморју<sup>1)</sup> карактеристичне физикалне знакове својег порекла — од Римљана — задржали.

Сад ми остаје само још да опишем рад и занат калајџија.

Као што сам у почетку споменуо, сваки суд, у којем се јело или пиће држи или куха, мора се калајисати, т. ј. с калајем превући. Калај (коситар) је ковина од шпец. теж. 7·3 и бијеле боје. Ако се шипка калаја савије, чује се пуцање као да се нешто ломи.

Калај се топи при 230° Ц а на површини настаје пепео (коситров оксид). Овај се пепео раби за полирање. Калај се топи у солној киселини.

Калајџије ходају од села до села, али сваки од њих има своју околицу гдје увијек долази и ради. Неки има градачки котар, други тешањски и т. д. У којем селу калајџија мисли да ће бити рада, тамо ће и остати. Обично сваки калајџија има по једног сељака, који прима у кућу мајстора, шегрта и једног до двије калфе и халат, који је на товару. Онда оде калфа и шегрт у село, пошто је сваки узео штап у руку а врећу на леђа, па пошто је калфа завикао: „Камо, имате ли суда за калајисавати“, стане шегрт додавати: „Саханчић грошчић, тепсија мала 100 пара“, и т. д. Онда изађе из куће онај, коме је нужно да се што калајише, те пошто је изнио суђе почне се погађати с калајџијом за цијену. Код сваког погађања погоди се обично, да се калајџији поврх новца скуха још пита, погача или пура или друго какво јело. Више калајџија погађају се само за жито, н. пр. за један сахан који се има калајисати плаћа се 5 сахана жита. Једна тепсија се калајисава обично за 3 гроша (48 х), 1 питу и 1 погачу. За котао плаћа се по величини од 80 х до 2 К, уз то храна.

Калфа и шегрт однесу онда те ствари тамо гдје су одсјели и пошто су мајстору казали како је који комад погођен, започну радити.

Ако се н. пр. стари котао, који је већ био калајисан има изнова калајисати, онда се котао на ватру метне да одгори с њега мрс и нечист и да се у бобице скупљени калај одстрани. Тај се калај крпом с котла обрише и на гомилу тјера, па се скупи у једну тепсију, јер се може опет употребити за други котао. Онда се котао скида с ватре и оставља да се охлади. Док се котао охладио гледа се, да ли је подеран и ако је нужно да се гдје закрпи, учиниће се то прије свега; онда се котао са у зрње истученим мрамором (троском) добро изриба и то овако: Ову троску покваси шегрт с водом и пошто је од тога узео и у котао бацно једно до два прегршта, узме пуздру (воловску жилу), која је најприје осушена те онда расквашена и тако распарана, да је на дебелом крају широка као табан од ноге, а на другом крају 2 прста; дебели крај натакне на десни ножни прст, пружи затим пуздру по табану и замота је око пете једне и друге ноге, онда уз табан лијеве ноге и онда ју запне за лијеви ножни палац, те се стане вртити лијево и десно и то само петاما, а прсти стоје увијек на једном мјесту. Кад је готов на једном мјесту, онда прелази на друго и тако све дотлен, док је дно котла сасвим чисто.

Кад је цијело дно очишћено, онда узме пуздру па је савије у колач и пошто је на њу метнуо троске, риба стране од котла. Кад се цијели котао изнутра свијетли, онда га испере у води, осуши на ватри и мајстору даде, који га још прегледа, да ли је добро орибан. Често се догађа, да котао дође по 2 до 3 пута шегрту натраг ради чишћења.

Ако је калај на котлу само ради мрса поцрнио, онда се само у лукшији извари и полако троском очисти, опере и посуши и муштерији као окалајисан преда. Ако је пак калај на котлу истрошен, онда се узме орибани котао те се на ватри добро угрије. Угрије (усија) ли се котао одвише, онда се често догађа да прогори, дакако на штету мајстора. Кад је котао прилично врућ, узме се тучена нишадора, те се поспе по цијелом котлу. Услијед тога се стопи и оно мало калаја, што је на котлу остало. Мајстор узме сада комад вате (хампамука), те онда тиме разгања (растаре) калај свукуд једнако. Ако је нужно још калаја дометнути, онда узме шипку од калаја и пише по врућем котлу, при чему се калај топи. Онда узме опет вату на којој има истучена нишадора и ситног калаја (калај и пепео од калаја) па свукуд калај разгања, и кад види да је калај свукуд примио — да је свукуд бијело — онда поспе нишадором котао и узме чисту вату, те онда изнова риба и купи калај натраг дотлен, док само танка превлака од калаја на котлу заостане. Сад се котао с ватре скине. Боја је калаја сада тамна, попут магле и зато је нужно да се калај истаре (полира).

Ако је котао крпљен, онда се около закрпе мора прије с хајвом (Lüthkolben) и калајем залити.

Да би се калајисани котао свијетлио, мора се с храпавом крпицом гладити, док је још млак.

Много се брже (за мајстора лакше и боље), али зато слабије калајисава, ако се котао најприје на ватру метне да мрс изгори па се онда док се охлади са солном киселином (сол-

<sup>1)</sup> „Die österr.-ungar. Monarchie in Wort und Bild“, св. X., стр. 156. и 157.

газом) намаже и пусти да мало стоји. Онда се котао добро у води испере и ориба као и прије. Сад се котао лакше и брже може изрибати, јер је солна киселина растопила оксиде од бакра и калаја. Пошто се котао орибао, калајише се као и прије, само је та разлика, да сада не треба толико нишадора као онда кад се котао само троском чисти, јер сад калај боље и брже пријања уз котао него прије. Овако калајисани котао има врло фин изглед, али то лице траје само један дан, јер ако се само једанпут употреби, изгледа као да је оловом калајисан.

Ова метода калајисавања добра је дакле за мајстора, али је рђава за муштерију.

Као што у сваком занату бива да се нешто само за око начини, па послјије како било, тако је и код калајџија; по гдјекоји хоће, да му се само што јефтиније ствари калајишу, али онда вриједи и народна ријеч: „Каква плата, таква израда“.

---

### Ispravak.

K raspravi „O algama, sakupljenima u okolici Travničkoj“, štampanoj u ovogodišnjoj prvoj svesci našeg „Glasnika“, strana 69. do 82., dostavio nam je pisac, gospodin profesor R. Gutwiński ovaj ispravak:

„Kad sam pisao ovu moju raspravu, nijesu mi bili pri ruci radovi gospodina Dr. Gj. Protića iz „Glasnika bos.-herceg. zem. muzeja“ godina IX. (1897.) i XIII. (1900.), pa sam s toga na strani 69. označio 39 specije kao nove za čitavu Bosnu i Hercegovinu. Megjutim su ali osam od njih u označenim radovima gospodina Protića već zabilježene i to: po meni na strani 72. spomenuti *Closterium Lunula*, *Penium margaritaceum*, *Tetmemorus Brebissonii*, *Cosmarium caelatum*, *Euastrum binale*, *Stauroastrum punctulatum*, nadalje *Nitzschia subtilis* na strani 78. i *Eunotia robusta* na strani 80.

Ove specije imadu se dakle smatrati kao već poznate pa se tako po meni označene nove specije za čitavu Bosnu i Hercegovinu snizuju na 31.

Krakov, 28. aprila 1902.“